

LAUMONT

Trufas y setas que se sienten



Truffles and mushrooms you feel

**LA HISTORIA
DE LAUMONT**

The story of Laumont
One mission, two perspectives
and a world of possibilities

**UNA MISIÓN,
DOS MIRADAS
Y UN MUNDO DE
POSIBILIDADES**



L

a historia de Laumont empieza hace más de 40 años con la visión de su fundador, Josep Maria Serentill, que asentó una extensa red de recolectores y productores de trufas y setas que se ha ido modernizando y profesionalizando.

Actualmente, su hijo Jordi Serentill dirige la empresa, que cierra 500 operaciones al día con la misma intuición, pasión, profesionalidad, seriedad y compromiso que la primera en 1980. Laumont cuenta con un centro de selección en Tàrrega, y tiene presencia en los mercados mayoristas de Mercabarna, Mercamadrid y Mercabilbao.

La pasión por el trabajo bien hecho y el compromiso con la excelencia marcan su historia y su visión de futuro. La innovación constante, el rigor y la cultura de equipo conforman un carácter decidido a enfocar su principal objetivo: seleccionar siempre lo mejor.

The story of Laumont began over 40 years ago, with the vision of its founder, Josep Maria Serentill, who established an extensive network of truffle and mushroom harvesters and producers that has continued to be modernised and professionalized.

Today, his son, Jordi Serentill, directs the company, performing 500 transactions a day with the same intuition, passion, professionalism, seriousness and commitment as the first in 1980. Laumont has a selection centre in Tàrrega, and is present at the Mercabarna, Mercamadrid and Mercabilbao wholesale markets.

Our passion for a job well done and commitment to excellence are what mark this company's history and vision for the future. Constant innovation, rigour and teamwork define a character determined to focus on one main goal: to always select the best.



LAUMONT EN CIFRAS

Laumont in figures

3.500.000

kg de setas comercializadas al año
kg of mushrooms sold each year

130.000

kg de trufas comercializadas al año
kg of truffles sold each year

5.000

clientes atendidos
customers served

55

empleados fijos
permanent workers

60

países a los que exportamos
countries we export to

40

países de los que importamos
countries we import from



“EL CONTROL EN ORIGEN, LA EXPERIENCIA EN LA SELECCIÓN Y EL RIGOR EN LOS PROCESOS DE CALIDAD PERMITEN CONSERVAR LAS PROPIEDADES DE LAS SETAS Y LAS TRUFAS EN SU COMERCIALIZACIÓN”

JOSEP MARIA SERENTILL

“Source monitoring, selection experience and rigorous quality control enable us to preserve the properties of our mushrooms and truffles up to the moment of sale.”

Josep Maria Serentill



**EL PLACER DE CONECTAR
CON LOS CINCO SENTIDOS**

The joy of connecting with
all five senses

EL GUSTO DE SENTIR LA TIERRA

Nuestra misión es que las setas y las trufas de alta calidad lleguen a todo aquel que las quiera sentir y disfrutar con los cinco sentidos. Esté donde esté. Por eso, en nuestros 40 años de historia hemos ido investigando y aplicando técnicas de conservación para que nuestro producto fresco se distribuya con agilidad y seguridad. Fuimos pioneros en la comercialización de setas y trufas frescas y seguimos liderando el mercado. Creemos en las sensaciones reales, de tierra y territorio, de contacto con la vida, en la pureza de la naturaleza y la grandeza de lo finito. Por eso apostamos por el producto fresco.

Escuchar nos hace crecer. Así, dando respuesta a las necesidades de nuestros clientes, hemos llegado a la elaboración de setas y trufas en conserva, deshidratadas y congeladas. Este tipo de producto es el que lleva a Laumont hasta 35 países y a las cocinas de chefs internacionales.



THE PLEASURE OF TASTING THE LAND

Our mission is that high quality mushrooms and truffles make it to everyone who wants to taste them and enjoy them with all five senses. Wherever they are. Thus, throughout our 40 years of history, we have continued to research and apply preservation techniques so our fresh produce is distributed easily and safely. We were pioneers in the commercialization of fresh mushrooms and truffles, and we continue to lead the market. We believe in real sensations -- of land, territory and contact with life -- and in the purity of nature and the grandeur of the finite. That's why we invest in fresh produce.

Listening makes us grow. Through our efforts to respond to our customers' needs, we have ended up producing canned, dehydrated and frozen mushrooms and truffles. This type of product is what brings Laumont to 35 countries and to the kitchens of international chefs.

¿QUÉ HACEMOS?

Laumont es el único operador de la red de mercados mayoristas de España especializado en servir exclusivamente trufas y setas seleccionadas. Un equipo de más de 2.500 personas recolectan en los bosques españoles las mejores setas y trufas, que pasan a nuestro centro de selección de Tàrrega. Desde allí, exportamos a 40 países y acompañamos a nuestros clientes en el camino de elevar sus servicios a la excelencia, ya sea en industria, hostelería y restauración o venta retail. Año tras años implementamos mejoras en la recolección para asegurarnos que compramos las setas y trufas de más calidad.

INNOVACIÓN E INVESTIGACIÓN

Laumont está en constante evolución. Para innovar en producto, nos rodeamos de los mejores asesores y profesionales, como la Fundación Alicia y el CETT de Barcelona. Sus científicos y cocineros traducen el mundo de posibilidades de nuestras setas y trufas de alta calidad en nuevos productos y fórmulas para que su cocina dé los mejores resultados. Asimismo, formamos parte de la asociación CNTA, desde donde trabajamos para mejorar la competitividad y la calidad del sector alimentario.



WHAT DO WE DO?

Laumont is the only trader in the Spanish wholesale market network specialized exclusively in serving selected truffles and mushrooms. In the forests of Spain, our team of over 2,500 people pick the best mushrooms and truffles, which are sent to our selection centre in Tarrega. From these points, we export to 40 countries and accompany our clients on the path toward elevating their services to excellence, whether in industry, hospitality and food service or retail sale. Year after year, we implement harvesting improvements to allow us to buy the highest quality mushrooms and truffles.

INNOVATION AND RESEARCH

Laumont is in constant evolution. To innovate in our products, we surround ourselves with the best advisers and professionals, such as the Alicia Foundation and CETT Barcelona. Their scientists and chefs translate the myriad possibilities of our high quality mushrooms and truffles into new products and formulas so that, when cooked, they deliver the best results. Moreover, we form part of the CNTA Association, from which we work toward increasing the competitiveness and quality of the food sector.

PIONEROS EN LA COMERCIALIZACIÓN DE SETAS FRESCAS EN ESPAÑA

Pioneers in the
commercialization of fresh
mushrooms in Spain



¿DÓNDE ESTAMOS?

Laumont se puede ver

En la actualidad, contamos con un gran centro de selección de trufas y setas en Tàrrega, que suma más de 4.500 m² de instalaciones con la tecnología más avanzada. Estar cerca del punto de producción nos permite manipular el producto el mismo día de la recogida para garantizar así sus mejores propiedades. Estamos presentes en los mercados mayoristas de Mercabarna, Mercamadrid y Mercabilbao.

Contamos con la mayor certificación internacional de seguridad alimentaria, el sello IFS.

WHERE ARE WE?

Laumont can be seen

Currently, we have a large truffle and mushroom selection center in Tàrrega, which encompasses over 4.500 m² of facilities equipped with the most advanced technology. Being close to the production site allows us to process our products on the day they are picked to preserve their properties. We are present at the Mercabarna, Mercamadrid and Mercabilbao wholesale markets.

We have the most important international food safety certification, the IFS Food standard.



CENTRO DE SELECCIÓN DE TRUFAS Y SETAS

Truffle & Mushroom Selection Center

Tàrrega, España

La nueva planta de Tàrrega inaugurada en 2024, es nuestra sede central de Laumont. Más de 4.500 m² dedicados a la selección, clasificación, almacenaje y distribución de la trufa fresca y setas a cualquier país del mundo. Elaboramos productos de trufa en conserva, y contamos con una gama muy completa de catálogo de producto con diferentes formatos de envase.

Este centro nos permite obtener las setas frescas en las mejores condiciones para distribuir las con rapidez a los puntos de venta nacionales e internacionales. Con las nuevas instalaciones se han renovado las líneas de envasado de setas frescas, congeladas y deshidratadas.

Tàrrega, Spain

The new plant in Tàrrega, inaugurated in 2024, serves as the headquarters of Laumont. With over 4.500 m² dedicated to the selection, classification, storage, and distribution of fresh truffles and mushrooms to any country worldwide. We produce canned truffle products and offer a comprehensive range of products in various packaging formats.

This center enables us to obtain fresh mushrooms in optimal conditions for rapid distribution to domestic and international points of sale. With the new facilities, the packaging lines for fresh, frozen, and dehydrated mushrooms have been updated.





**JUNTOS FORMAMOS UN EQUIPO
PARA OFRECERLE EL MEJOR SERVICIO**

Together, we form a team
to offer you the best service



PARADAS DE MERCADO FRESCO

Fresh market stands

Los mercados centrales mayoristas de Madrid, Barcelona y Bilbao disponen de los servicios logísticos y de las redes de clientes suficientes para poder llegar a cualquier punto de la distribución nacional en el menor tiempo posible y garantizar así la mayor conservación del producto en fresco.

The central wholesale markets of Madrid, Barcelona and Bilbao provide the logistical and client networking services required to arrive at any domestic distribution point in the shortest possible time and guarantee maximum product preservation.



NUESTROS CLIENTES

RETAIL
HORECA
INDUSTRIA

Our customers
Retail, Food service, Industry

RETAIL

Distribución en supermercados y tiendas de alimentación

Que hablen bien de ti

Somos el único operador de la red de mercados mayoristas de España especializado en servir solo trufas y setas seleccionadas. Ponemos a disposición de supermercados y tiendas de alimentación las mejores trufas de temporada y setas silvestres seleccionadas con recolección diaria. Servimos setas de cultivo nacional, como el clásico champiñón, o de cultivo exótico importadas directamente de Asia, como shiitake, enoki, shimenji y eryngii.

El *packaging* utilizado permite alargar la vida útil del producto, mantener sus cualidades, texturas y aromas e incluye recomendaciones dirigidas al consumidor final.

RETAIL

Distribution in supermarkets and food shops

Build your reputation

We are the only trader in the wholesale market network in Spain specialized in serving only selected truffles and mushrooms. We supply supermarkets and food shops with the best in-season truffles and selected wild mushrooms picked daily. We serve domestically cultivated mushrooms, like the classic button, as well as international mushrooms imported directly from Asia, like the shiitake, enoki, beech (shimeji) and king oyster.

The packaging used helps lengthen the product's shelf life, maintains its qualities, textures and scents, and includes recommendations for the end consumer.





HORECA

Hostelería, restauración y caterings

Mayoristas de lo más exigente

Laumont es el ingrediente secreto de los cocineros que crean experiencias totales y sorprendentes. Nuestra red de distribución y el sistema de paquetería integrada en nuestro ERP nos permite enviar las trufas y las setas hasta las cocinas de 40 países con gastronomías tan exigentes como las de Estados Unidos y Japón. Juntos elevamos la gastronomía a una experiencia sensorial completa. El control exhaustivo en origen, la experiencia en la selección y el máximo rigor en los procesos de calidad permiten conservar las propiedades de nuestras setas y trufas comercializándolas en las mejores condiciones.

FOOD SERVICE

Hospitality and food service

The most demanding wholesalers

Laumont is the secret ingredient of chefs who create complete and surprising experiences. Our distribution network and packaging system integrated into our ERP allow us to send truffles and mushrooms to 40 countries, with gastronomic cultures as demanding as those of the United States or Japan. Together, we elevate gastronomy to a complete sensory experience. Our exhaustive source monitoring, selection experience and quality control allow us to preserve the properties of our mushrooms and truffles and commercialize them in the best conditions.



INDUSTRIA

Nos adaptamos a las exigencias de cualquier cliente

Partners de confianza en su cadena de valor

Trabajamos con empresas alimentarias que escogen trufas y setas como ingredientes para la elaboración de su producto final. Garantizamos homogeneidad en el producto a un precio competitivo. Algunos de nuestros grandes clientes son empresas de productos para hostelería, de platos precocinados *ready to eat*, de distribución de congelados y especieras, así como empresas de carnes y embutidos.

Escuchamos sus necesidades y aportamos soluciones con setas y trufas recolectadas bajo un control exhaustivo en origen, con gran experiencia en selección y siguiendo el máximo rigor en los procesos de calidad. Contamos con la mayor certificación internacional de seguridad alimentaria, el sello IFS.

INDUSTRY

We adapt to the demands of any client

Trusted partners in your value chain

We work with food companies that use truffles and mushrooms as ingredients in the preparation of their final products. We guarantee product homogeneity at a competitive price. Our biggest customers include hospitality product manufacturers, pre-cooked meals and frozen-food distributors, spice makers, and meat and sausage companies.

We listen to their needs and offer solutions with mushrooms and truffles harvested under a thorough source monitoring system, with extensive selection experience and following the the strictest standards of quality control. We have the most important international food safety certification, the IFS Food standard.

**SIENTE LOS VALORES DE LAUMONT,
PASÉATE POR NUESTRAS
INSTALACIONES Y CONÓCENOS**

Feel the values of Laumont, visit
our facilities and get to know us

- ▶ Ver el vídeo (ES)
- ▶ Watch the video (ENG)

